



Samira Glacéaux

# كريات الشكلاطة بالحلقومة



الكمية



الضغوية

مدة الطهي : 25 دقيقة 6 TH



## المقادير

### العجينة :

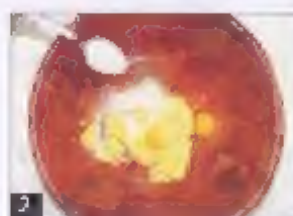
- 250 غ مارغرين طرية
- 8 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 1 بيضة كاملة
- 1 ملعقة كبيرة لبن
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 4 ملاعق كبيرة مايونيز
- 1 فريزة سيم حسب الحاجة

### التزيين :

- غيرة الشكلاطة
- حلقومة مقطعة إلى مكعبات صغيرة

### تدبير :

يمكن ترميد الكريات في السكر الناعم.



1 في إناء ، اخلطي المارغرين مع السكر جيدا.

2 ضفي البيضة، قشرة الليمون، الخميرة الكيميائية و المايونيز، اخلطي جيدا ثم ضفي الفريزة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة طرية و متماسكة.

3 شكلي كريات بحجم حبة الجوزة، أسطبيها و ضعي في وسطها مكعب من الحلقومة، أعدي تشكيل الكرية من جديد ثم ضعي هذه الكريات على صينية مرشوشة بالقريزة و اتركها تطهى حتى يحمر أسفلها.

4 رحتي الكريات في غيرة الشكلاطة و ضعيها في حاويات.







20 دقيقة TH 6

### المقادير

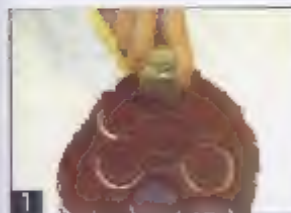
#### العجينة

- 600 غ مارغرين طرية
- 600 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة خميرة
- كيميائية
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 2 ملاعق كبيرة حليب
- 100 غ فريضة سيم

#### التزيين

- 3 غنية شكلاطة سوداء
- قوندون

1 في إناء، اخلطي المارغرين مع السكر الناعم، ضعي الفريضة، الخميرة الكيميائية، الكاكاو والمغربل والحليب، اخلطي جيدا حتى تتحصل على عجينة طرية سهلة الإستعمال. أبسطيها بالحلال على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة بسعك 5 ملم ثم قطعي دوائر بواسطة كأس شاي، ضعها على صينية مرشوشة بالفريضة لتطهى حتى تحمر من الأسفل.



2 ذوبي الشكلاطة على حمام مائي وبعد أن تبرد، اغطسي فيها سطح الحلوى وضعها على شبك وفي نفس الوقت ذوبي القوندون على حمام مائي لا تفوق درجته 40° حتى لا يفقد لمعانه



3 ضعيه داخل حفلة جديدة منزوعة الإبرة وخططي به سطح الحلوى على الشكلاطة قبل أن تجف



4 بواسطة عود خشبي مرّبه على القوندون مرة باتجاه و مرة أخرى باتجاه معاكس، ثم اتركه يجف.



مدة الطهي : 20 دقيقة TH 6 الصغوية

## المقادير

### الخميرة

- 250 غ مارغرين طرية
- 1 كأس سكر مسحوق
- 2 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 2 ملاعق كبيرة مايزينة
- فريزة سيم حسب الحاجة

### التزيين

- مربي العنقش سائل
- غلية شكلاطة سوداء



1 في إناء، أخلطي المارجرين الطرية مع السكر.

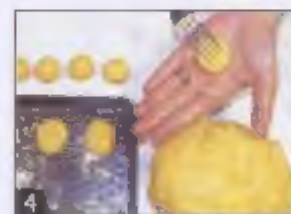


2 ضعي البيض، الفانيليا، المايزينة والخميرة الكيميائية.



3 أخلطي جيدا ثم ضعي الفريزة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة طرية ومتعاسكة.

4 شكلي كريات بحجم أصغر من حبة الحوزة، ضعيها في صينية مرشوشة بالفريزة وايسطي حافة الكرية بواسطة ظهر الشوكة (الفرشيلة) أتركها تطهى حتى يحمّر أسفلها







المكلفة :



الصعوبة :



مدة الطهي : 15 دقيقة TH5

## المقادير

## العجينة :

- 250 غ مغرغرين منزوعة
- 1 كغ سكر ناعم
- بيضة كاملة
- ملعقة صغيرة فانيليا
- فريشة سيم حسب الحاجة

## التزيين :

- سكر مسحوق

1 في وعاء، اخلطي جيدا  
المغرغرين مع السكر، ضفي  
البيضة و الفانيليا واكملي الخلط.

2 ضفي الفريشة تدريجيا حتى  
تتحصلي على عجينة طرية  
و سهلة الإستعمال.

3 على طاولة عمل مرشوشة  
بالفريشة، ايسطي العجينة بسلك  
3 ملم. قاطعي خشبيات بواسطة قالب  
( مول ) أو سكّين حاد.

4 ضفي الخشبيات على صينية  
مرشوشة بالفريشة و لّذي على  
سطحها السكر المسحوق و ضعيها  
تطهى حتى يعمل قاعها للون الذهبي.





1 تحضير الكراميل: ضعي  
علية الحليب، المركز المحلى  
في نسيجه يطهى مدة ساعة كاملة  
حتى يتحول إلى كراميل.

2 في إناء، أخلطي البسكويت  
المرحي جيداً مع حلوة  
الترك المفتتة. ضعي الفراكة  
الجافة المرحية.



3 أخلطي جيداً ثم ضعي  
الكراميل لجميع الخليط  
لتحصلي على عجينة متماسكة.

4 شكلي كريات بحجم حبة  
الجزر، أبسطي كل واحدة  
و ضعي في وسطها حبة كرز  
مصبرة. أعيدي تشكيل الكريات  
من جديد ثم رديها في غيرة  
الشكلاطة.



### المقادير

#### العجينة

- اعلية بسكويت مرحي
- اعلية صغيرة حلوة الترك
- 100 غ جوز مرحي
- 100 غ قستق مرحي
- 100 غ لوز مرحي
- 100 غ بندق مرحي
- اعلية صغيرة حليب مركز
- و محلى
- حبات كرز كاملة مصبرة
- لوز
- غيرة شكلاطة





الكلفة: 5



الصعوبة: 5



25 دقيقة TET 6



الكمية: 30/25 حبة مدة الطهي:

## المقادير

## الخميرة

■ 180 غ مارغرين طرية

■ 80 غ سكر مسحوق

■ 6 صفار بيض

■ 1 ملعقة صغيرة فانيليا

■ 1/2 كيس خميرة كيميائية

■ فريشة سيم حسب الحاجة

## التزيين

■ كأس مربي القراولة سائل

■ 4 ملاعق كبيرة ماء زهر

البرتقال

■ لوز مرّحي خشن

■ بياض البيض

## تدبير:

يمكن تعويض اللوز بالكاكاو.



1

1 في إناء، اخلطي المارغرين مع السكر، صفري صفار البيض مع الفانيليا و اخلطي جيدا.



2

2 صفي الخميرة الكيميائية و الفريشة تدريجيا حتى تتعصلي على عجينة طرية.



3

3 شكلي كريات صغيرة، أغطسيها في بياض البيض المخفوق قليلا، رنديها في اللوز المرّحي ثم اعطي لها شكل باركات و انقيها في الوسط بواسطة الأصبع أو ظهر ملعقة خشبية.



4

4 صفي الباركات في صينية مرشوشة بالفريشة تظهي حتى تكسب اللون الذهبي الزيتي جوفها بمرّي القراولة العاقد (صفّي كأس مربي القراولة سائل مع 4 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال يغلي على نار متوسطة مدة 15 دقيقة حتى يعقد).







الكمية: ٣



المصوبة: ٣



مدة الطهي: 20 دقيقة TH 6

### المقادير

#### العجينة:

- 3 كيلات فريته (سيم)
- 1 كيلة ماوغيرين ذائبة
- 1 قرصة ملح
- ماء زهر البرتقال

#### الحشو:

- 3 كيلات جوز الهند
- 1 كيلة سكر مسحوق
- بيض حسب الحاجة
- قشرة 4 حبات ليمون
- 1 ملعقة صغيرة خميرة
- كيميائية
- 1 ملعقة كبيرة زبدة ذائبة
- مربي المشمش سائل

#### التزيين:

- عسل



1

1 في إناء غربي الفريته، شكلي حفرة في الوسط، ضعي قوصة الملح و الماوغيرين الذائبة الباردة و اخلطي جيدا، ثم ضعي ماء زهر البرتقال لتوحييا حتى تتحصلي على عجينة منساة و متعاسكة.



2

2 في وعاء اخلطي جوز الهند مع السكر، قشور الليمون و الخميرة الكيميائية، ضعي الماوغيرين الذائبة و اخلطي جيدا ثم ضعي البيض لتوحييا حتى تتحصلي على حشو متجانس و نوعا ما سائل.

5 ضعي في قاع كل واحدة ملعقة صغيرة من مربى المشمش.

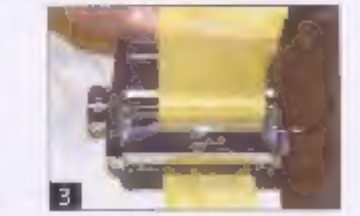
3 ادعني مول الدزيريات بالزيت، ايسلي العجينة باللال ثم مرزها في آلة العجينة في دغم 3 ثم 6.

6 اسكي ملعقة كبيرة من الحشو بمقدار 2/3 المول لأن الحشو ينتفخ أثناء الطهي.

4 قطعي دوائر بواسطة مول دائري أو كأس شفونه رقيقة وافرشيها في مول الدزيريات.



4



3

7 ضعي الحلو في صينية و اتركها تطهى حتى تحمر واجهتها و فور إخراجها من الفرن، انزعها من القوالب و اسقي كل واحدة بملعقة صغيرة من العسل.







Samira Gibrane

# حوايات برغوة الشكلاطة



التكلفة



الصعوبة



لا تطهى

## المقادير

المعدنية:

- 2 علي شكلاطة سوداء
- 4 ملاعق كبيرة كاكاو
- 1 حبة بندق

رغوة الشكلاطة

- 1 علبة شكلاطة سوداء
- 30 مارجرين طرية
- 300 سكر مسحوق
- 4 حبات بيض



1

1 الحوايات : ذوبي عليتي الشكلاطة على حمام مائي وبعد ذوبانها ضفي لها 4 ملاعق كاكاو مغرولة ، اخلطي جيدا وبواسطة ملعقة صغيرة ، اطلي بها حواف حوايات الورق ( من الداخل ) ، ضعيها في المجمد مدة ساعة .



2

2 في حين حضري رغوة الشكلاطة : ذوبي عليتي الشكلاطة السوداء على حمام مائي ، ضفي لها المارجرين الطرية و اخلطي جيدا .



3

3 في وعاء ، اخلطي صفار البيض مع السكر حتى يبيض الخليط ، ضفي إليه الشكلاطة المعدية .



4

4 في وعاء آخر ، خفقي بياض البيض حتى يتلجج جيدا ضفيه لخليط الشكلاطة تدريجيا و اخلطي الكل برفق .



5

5 اخرجي الحوايات من المجمد ، افصلي الشكلاطة من الحوايات الورقية لتتصمكي على حوايات بالشكلاطة .



6

6 املئها برغوة الشكلاطة وزينها بحبة بندق و ضعيها في الثلاجة إلى حين تقديمها .



6

7  
وا  
انز  
وا





الدقة :



الصعوبة :



مدة الطهي : 15 دقيقة TH 6

## المقادير

## العجينة:

- 250 غ مارغرين ذوب
- 1 كأس سكر ناعم
- 2 بيض بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 200 غ مايوننة
- قربة سيم حسب الحاجة

## القرنين:

- مرز السمنش السائل
- جوز الهند



1

1 في إناء، أخلطي المارغرين مع السكر الناعم، ضفي بياض البيض، الفانيليا و الخميرة الكيميائية، أخلطي جيدا ثم ضفي المايوننة، ضفي القرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متماسكة وطرية.



3

3 الصفي العصيات مثلى مثلى بواسطة المربى و مرز الحافة في جوز الهند.



2

2 بواسطة لمبوط حافته مدرجة ( سننة ) شكلي من العجينة حلقات و عصيات على صينية مرشوشة بالقرينة. ضعيها في الفرن حتى يحمر استغيا فقط





التكلفة



الصعوبة



مدة الطهي 20 دقيقة من الأسفل TH 5

## المقادير

### المعجينة

- 250 غ مارغرين طرية
- 200 غ سكر مرّحي
- ملعقة صغيرة قشرة حبة ليمون
- ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 100 غ ماييزينة
- 600 غ فوريّة سيم

### التزيين

- مرّيّ المشعشع سائل
- قستق مرّحي
- أنصاف كرز مصبرة

إليك الصورة المقابلة للتصريح الاقتصادي المطلوب



1 في إناء، اخلطي المارجرين مع السكر جيداً.



2 ضعي قشرة اللّيمون، الماييزينة ثم الخميرة الكيميائية. اخلطي جيداً ثم ضعي الفوريّة لتتصلبي على عجينة طرية جداً.



3 أفرشي صينية الفرن بورقة من الألمنيوم، ضعي عليها العجينة، أسطحها بالحلال واكملي باليد حتى تفرش كلياً.



4 إطلّي سطح المعجينة بمرّيّ الشمس ثم ذوّبي عليها الفستق المرّحي.

5 قطّعي دمعات بواسطة "العول" يقطس في كل مرة في الفوريّة.



6 ذوّبي سطح كل دمعة بنصف حبة كوز مصبرة، ضعي الصينية في الفرن و اتركيها تطفئ من الأسفل فقط ( لأن المرّيّ يحترق بسهولة ) و فور إخراجها قطّعيها مرة أخرى و اتركيها تبرد ثم انزعبيها من الصينية.





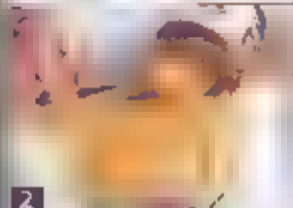


تحضير الكراميل صفي  
عنه بخلب في دسعة  
نطهي مدسعة رة  
نحول الي 5 امين  
موعا مسانه



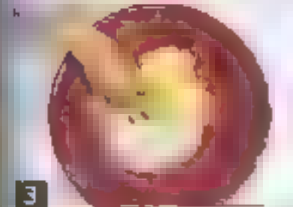
1

تحضير العجينة في 15  
أحطي لماركوس من السكر



2

صفي السجق في 15  
والحميرة الكيناشه  
أحطي جيد ثم صفي العجينة  
نر يخب حتى يتحسكي  
على عينة طرية ومذمك



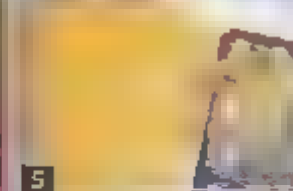
3

على صا 15 عن مرشم  
بالقريه باسمي العجينة  
بالدلال بسلا 15 مم 15  
واسطه ماب نصف الكمية بشكل  
كامل ونكته لأخرى أنقي  
ون طها 15 حة على ضرورة  
صفي الحبة على صفيه  
من سوسة القريه لنطبي حتى  
حمر أسفها



4

طلي الكراميل على وجه  
السحة الصقود وعلى صير  
الحلة السحة الصقود مع صفر



5

ننسي سخطب على  
المرخي و امسي لة  
ننسي سخطب على

- 1. سادة بغيره سادة
- 2. سادة بغيره سادة
- 3. سادة بغيره سادة
- 4. سادة بغيره سادة
- 5. سادة بغيره سادة







## المصادر

۱. محمد بن عبد الله بن عبد الوهاب  
 ۲. محمد بن عبد الله بن عبد الوهاب  
 ۳. محمد بن عبد الله بن عبد الوهاب  
 ۴. محمد بن عبد الله بن عبد الوهاب  
 ۵. محمد بن عبد الله بن عبد الوهاب  
 ۶. محمد بن عبد الله بن عبد الوهاب  
 ۷. محمد بن عبد الله بن عبد الوهاب  
 ۸. محمد بن عبد الله بن عبد الوهاب  
 ۹. محمد بن عبد الله بن عبد الوهاب  
 ۱۰. محمد بن عبد الله بن عبد الوهاب

في اداء غزلي للهرجة، ضمني قرصه  
الفلح، شكلي حظرة في الوسط  
واسكني العاقرين الذاتية بودة  
خلطي حمد ثم صبي ماء زهر  
اسرفني شريحا حتى نتخضي عي  
عجينة ملساء وطرية، اتركها توضع  
ضمني الفوم عي كسكاس على متر  
به ماء و اتركه يطهى على البخار  
( يعوز ) مدة 15 دقيقة

صعبي انگریزی فی کسکاس  
ہی قریبہ F۰ و اترکہ بطور  
علی البحار (پھر) سد۶ سفقہ

أخصي العرس مع الوالد والقرينة  
وشكلي حواييش رقيقة  
الاسطي بجنية بالحلال مع حم  
نعمي حواييش الحسو على حافة  
العجب

أبوي نور جي گامنين هم  
سعدال شخبز قلعي  
مقرو صاب

4  
القصي سطحا بالحقاش  
ثم ضعي الحلوى في صينية  
موشوشة بالزبدة و تركيها تطفئ  
حتى تصفر من الأسفل

أَعْضُسِيهَا فِي الْعَسَلِ الذِّقَّةَ  
وَقَطْرِيهَا

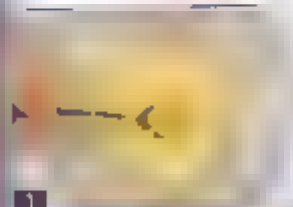




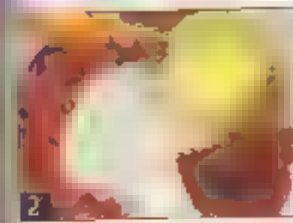
00



رشقه TH6



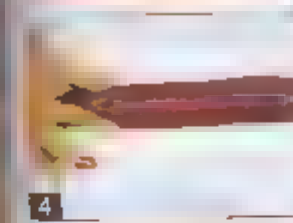
1



2



3



4



5

1 في وعاء، أخلطي السكر مع ماء زهر الورد. أضيفي الحليب واخلطي الكل مع عصا تركه على حدى

2 في وعاء حر خشي الفرن مع الكاكاو والخميرة الخميرة اسكي عليها السائل الأول

3 ضعي انما غريب الطرية، اعجني بظرف الاصبع لندحسي على عميقه لب

4 في سقي نعيه الى ان يثقل و شكلي كل واحد على شكل سقوية صفري وصبها بالاصبع و تصعي في مكعب الطفرة و تغيقه من حطب

5 رعيها في الكوكاو المرحي

صعيها في ورق لاصيد و حى لمجدة هذه المرة

6 اسطه سكي صفري معروعا في صبه مرشبه بالفرن صعيها حتى يغير لونه في الورد

- 100 غرام سكر
- 100 غرام ماء زهر الورد
- 100 غرام حليب
- 100 غرام كاكاو
- 100 غرام خميرة
- 100 غرام سائل اول
- 100 غرام سائل اول
- 100 غرام سائل اول
- 100 غرام سائل اول
- 100 غرام سائل اول

- 100 غرام سكر
- 100 غرام ماء زهر الورد
- 100 غرام حليب
- 100 غرام كاكاو
- 100 غرام خميرة
- 100 غرام سائل اول
- 100 غرام سائل اول
- 100 غرام سائل اول
- 100 غرام سائل اول
- 100 غرام سائل اول



# ملوحة السكر فاج (بوجفانو)

3



سنة 1380

صغير منقعة صغيرة حمير  
الخبر في كأس ماء رمي  
البرتقال واتوكيه تخمر مدة 10  
دقائق

في ماء عري الغريه صني  
البحر و شكله حفره في  
الوسم و سكي البرت والعار غرين  
الداشة نارية

3 أخلطي جيد

صفي الخميرة بعلقه في ماء  
الزهر و ستمري في الخط

صفي فيه نصف المحففة  
إعدي جيد حتى تتحصلي  
على عصية متعسكة رصيدة  
و كانب العجينة يابس صفي  
منه زهر البرتقال

شكل كرويت صغير  
بحجم حبة الكز  
نوسطه (البوا) و ربي كل  
واحدة على السارز  
للتحصلي على شكل حلزوني

نضبا في يد ساجحه مر

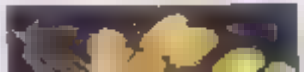
1

2

3

4

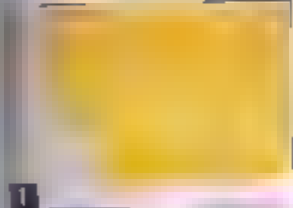
5







في اداء صعي العريضة و قرصة العبح شكلي حفره  
في وسط ثم اسكي المار عرين الدائبة المارده حكي الحيط جنب بي  
دب و بلي ماء زهر البرقن حتى تتحصي على عجيبه لمساء  
قدها الى كريت و بركه قوتاج  
في حد حصوي نحشو بخله العسبة اكر  
والفمسما بي به زهر التوتعال بريج حكي نحصلي على حشو  
مخمس كوني كرات قطره اسم



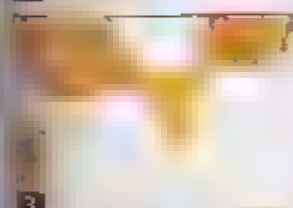
1

على طولة عن مرسوشه  
بالقويه نسبي العجيبه  
بواسطة الحلال سعت اسم  
قطعي دوائر اسطه كاس مطره  
اسم



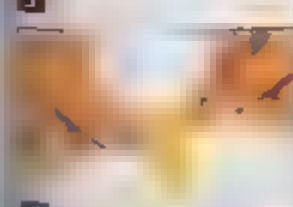
2

2 صعي في وسط كل دائرة نحشو  
شكله شكلي



3

3 اواني اطراف العجيبه باصابعك  
نحو المراكز اغلقي على الحشو



4

4 فني الحوي ثم صعيها في  
صبي مرسوشه بالقويه بنهي  
في ثمر حكي يصنع فاعيا و دب



5

5 اطيها بالطلاء الأبيض الموركتش  
( انظر الصفحة 62 ) باستعمال  
اللون العاشي الأخضر و كيه  
العتق

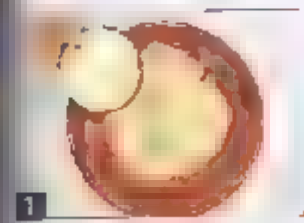
- سياره برقا
- مناهير
- قرصه حاج
- ما يفر

- سياره برقا
- مناهير
- قرصه حاج
- ما يفر

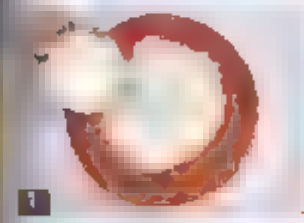
- سياره برقا
- مناهير
- قرصه حاج
- ما يفر



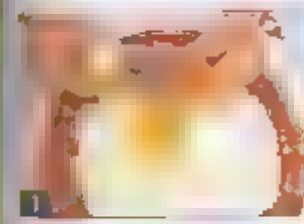
لا صبي



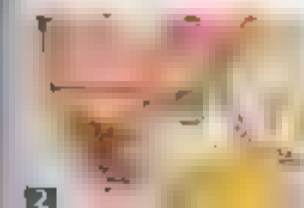
إلحقي مع عص حور الهند  
و السكر الدسم سحسني على  
حسب كثر رقة صغي قاسور  
سيعود ثم يهضر البيض في حور  
حتى تتحسني على محيرة طرية  
و سهبه الاستعس



الوعى جره صعبه العينة  
و ده بالمرور هدا في الاحصار  
العنك في ماء زهر البرتقال  
منعها عنبه لم غبة منه  
ساستور امرا في الاصفر المينك في  
ماء زهر البرتقال أو في سكهه  
السبح



شكلى مر العجيه الصغر عدد  
سبحر صغيره مري سطحها في  
مشط جديد أو في سكر هاج  
سبحي على سطح مصب  
سكلي في العبد حسو رقة  
صغيره حصبها سكر و الصقيع  
على حارة اللعون و ريتي بادرب  
انكر قسمة في حاواناب



- ❖ قمر د حور
- ❖ د حور
- ❖ حور طري حور
- ❖ قمر د حور
- ❖ د حور
- ❖ حور د حور
- ❖ حور د حور



1 في بدء الخطي استخرج مع  
السكر النعم



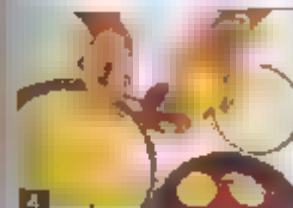
2 صفى بصره السرى  
فرد السمرى والحمرى  
الخمرى به خطى حيداً ثم صفى  
بغيره صفى القوسه مديجاً  
حتى تنقصى على عصبه طرقة  
نوعه مديجاً



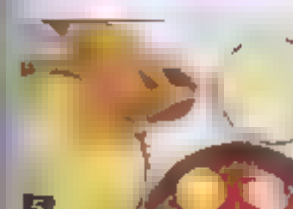
موسحه لايوش دوي  
حملو. العصبه شكلي دو تر  
باشه عي صعيه مرشوشه  
الفرسه صعيه في اعرى حتى  
جع. نيفه فقم



4  
الحقيقي الدوائر حتى مثلي  
يو اسطه العربى



مَرْي الحاتة  
في جوز الهند





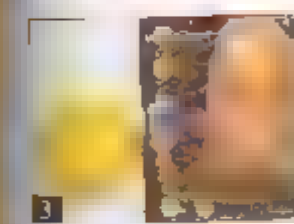
١٠ دقيقة



١ هو دة اعطي الفارغرين  
الطامة مع السكر الباعم



٢ صفي سمن مكه بمشمش  
ثم المحوية الكيفر دة اعطي  
جيد ثم صفي الفريته دة رجي حتى  
يحمشي على تحية طرية  
ومده سكه



٣ شكلي كرية صغيرة بحجم  
حبه كوز، صعبه خلطى على  
صين مرشدة سة دة رجي حتى  
يحمشي اللون الوردي



٤ صفي دة مزين مشمش دة بل  
مع ملاعق ماء زهر البرتقال  
بعللي على نار متوسطة مدة ١٥ دقيقة  
حتى يحمي الكيفر انكوبت حتى يحمي  
دالمرى العافد حتى كاس اخو من  
العربي مع صعبته كيزبي من ماء  
زهر البرتقال ليصبح دة دة دة دة  
واعطي فيه بحوي

مع اتركها تقطر على مشبك ثم  
رجعيها في السكر الباعم وصعبها  
في حاويات

- دة دة دة
- دة دة دة
- دة دة دة
- دة دة دة
- دة دة دة
- دة دة دة
- دة دة دة
- دة دة دة
- دة دة دة
- دة دة دة













TH6 دقيقة 6

في إناء، صفي الفروسة السكر الناعم، الفانيلا وقرصة الملح شكلي حفرة هي الوسط و اسكي العذوقين الدائبة بارده، حكّي، بخليل جيداً بين يديك ثم بللي بماء وهو الموقال تتركها حتى تتحصي على عميقه سهبة الاستعمال، قسعيها إلى كرات و توكيها براح

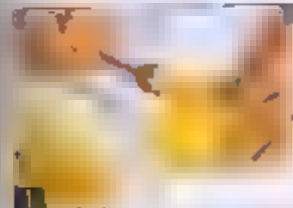
حصري لحنو بخلط اللون الكوكب البعم الفاسف ثم سكي ما وهو النوقس تتركها حتى تحصل على حشو مناسب مسكه إلى كريات صغيره معرق سم

- عذوقين الدائبة
- قسعيها إلى كرات
- قسعيها إلى كرات
- قسعيها إلى كرات
- قسعيها إلى كرات

- كوكب البعم
- كوكب البعم
- كوكب البعم
- كوكب البعم
- كوكب البعم

- كوكب البعم
- كوكب البعم
- كوكب البعم
- كوكب البعم
- كوكب البعم

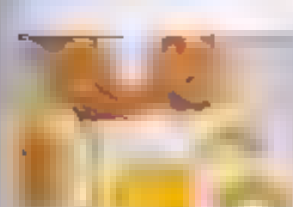
- كوكب البعم



1 اسطلي لعبيبه الحلال سبك اقم، قصعي سواك في اسطه دائره شعوبه رة به صفي قسلا الحشو في طرف كل رة، بسطيه على شكل حروش



2 تدوي طرف الفعسه عليه إلى ان تدور كلب



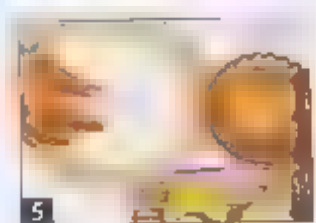
3 حبسه على شكل هلال و اغلقه طوقه جيداً بالأصابع



4 صفي الحنوي على صيصة مرسوسة بالفروسة هي نقر حتى نصبه فاعند ورن

5 حصري الشرباد بحص له و اسكو على النار حتى يحد الحبط صفي ماء هو البريقس و توكيها تبرد، اغطسي الحنوي هي الشرباد ثم قطريه في كسكاس او ما بك و مكريها في السكر الناعم مبيد

6 كتمسه احينه لري اسكر الناعم





تھیں



45 11

## المصادر

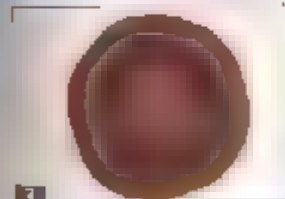
- **۶۸۸** غ. هـ عربی طویة
- **۶۸۹** س. هـ سبط حنة
- **۶۹۰** مصر
- **۶۹۱** ا. م. عقیقہ صنعید و دیلیپ
- **۶۹۲** ا. م. عترة سعیدانہ
- **۶۹۳** مدینہ
- **۶۹۴** حویلی " "
- **۶۹۵** مدینہ
- **۶۹۶** ککرمکسر
- **۶۹۷** عربی سدانہ (حسب ادویہ)



هو د. حطّبي **المرعبي** مع  
أهلاً بكم



حنظلي جيد م صلي قرينه  
فتر لنا حتى سحر لي على  
حنية طرية و متعاسكة



صحبها مطهر على صيدية  
مروسة بالعربية لمدة ١٥  
دقيقة عند ما تبرد ، تصفيتها من  
مخس على اسطر العزى ، اصلها  
بالشكل لاه الهداية في جعم ماضي  
ورنديه في الكاوا كاوا اعكس ،  
اتركها نصف



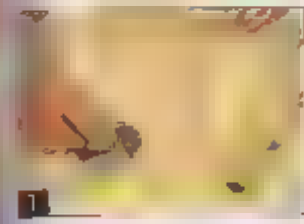




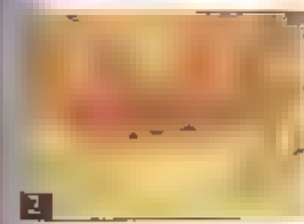
في وعاء، ضع الفريضة المخبوزة مع قرصه اسطح، شكلي حفرة في الوسط ثم اسكبي الماعزيين الذائبة موزعة. تبلي يماء زهر البرتقال بتدريجيا حتى تتحصلي على عنبه سهله الإستعمال. شكلي كريات صغيرة و اتركها بوقت ح مدة 20 دقيقة

- 3 كغ من الفريضة
- 1 كغ من الماعزيين
- 1 كغ من الماعزيين
- 1 كغ من الماعزيين
- 1 كغ من الماعزيين

- 3 كغ من الفريضة
- 1 كغ من الماعزيين
- 1 كغ من الماعزيين
- 1 كغ من الماعزيين
- 1 كغ من الماعزيين



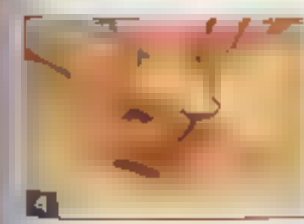
1 على طاولة عمل مرطوبة بالفريضة، اسطبي العجينة بالخلال بسمك 2 مم و بواسطة مول دائري قطعي دو و ثقطرها 10 سم



2 اصبي ثلاث دوائر الواحدة فوق الأخرى



3 اسطبي عليهم جيدا في الوسط

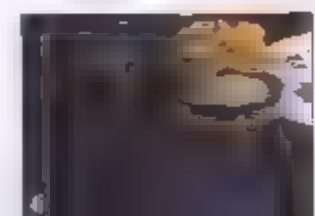
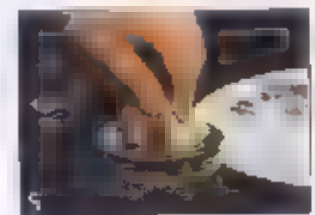


4 قشهم و كمشهم نحو الاسفل لتتحصلي على شكل وردة

5 سحني البرد و احس عليه طمطم مربعة حتى تبقي مربعة مد فضاء على شكل (لا يفتح)

6 اقلبي الوردة و قور وكتسابها اللون الذهبي قشها و عسلها في الشلوبيت

7 في البهاق تبقي ح و لو ده بالحرارة المبركة الغداية الدعية و توي عليها اللوز امزجي





لحمة

25 دقيقة ٥٥



المكونات

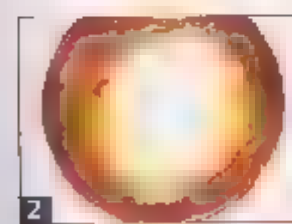
- ٤٠٠ غرام سمك سمك
- ٤٠٠ غرام سمك
- ١٠٠ غرام سمك سمك
- ١٠٠ غرام سمك سمك
- ١٠٠ غرام سمك
- ١٠٠ غرام سمك
- ١٠٠ غرام سمك
- ١٠٠ غرام سمك
- ١٠٠ غرام سمك
- ١٠٠ غرام سمك

1 خيطي صفار البيض مع السكر وضعي الحار غير المطبوخة و خلطي جيدا حتى يبيض الخليط.



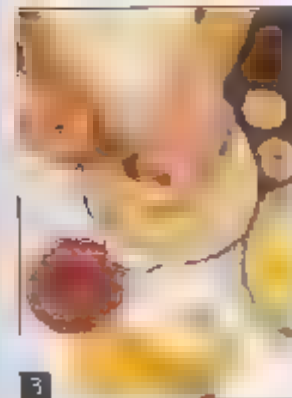
1

2 صفي بقايب ثم الغريه تدريجيا واحطي حتى لتحصل على عجينة طرية و متعاسكة



2

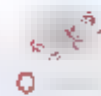
3 في قدر و على نار متوسطة صفي المربي مع ماء وافر البرنقال لمدة 15 دقيقة حتى يعقد الخليط شكلي كرات بحجم الحبة و رويها في ياض البيض المحقق قلبلا فده في سادو و م تغني وسطها بواصة الاصم و املثيها بالمربي العمد ثم زئبها بحبة كاوكا و كاسة صعيه في حاربات و اتركها بطوي مدة ٢٥ دقيقة حتى تنسب اللون الذهبي



3





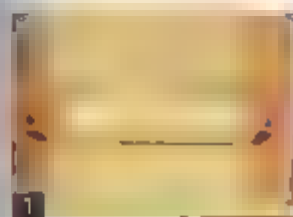


في وعاء، ضعي الفريجة المغروية، قرصة الملح و الفاسيول شطلي حشوة في الوسط واسكيي المارغرين لنداشه مودة سبي به ٤ رطل هو البنفس تدريجيا حتى تتحصلو على عينة سنية لأسعمال تاكلي كورس و اتوكيها لوزاح مدة ٦٥ دقيقة

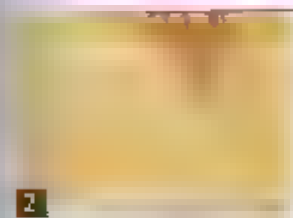
- ٦ كيلاب فريجة سسم
- ١ كبة مارغرين داتنه
- ١ ملعقة صغيرة صابون
- قرصة ملح
- ماء و هو المرقان

- ١ رطل
- ١ رطل
- ١ رطل
- ١ رطل

1 على طرية عن مرشوشة  
بالفريجة أسطي العجينة  
بالحلال بسكت ملم



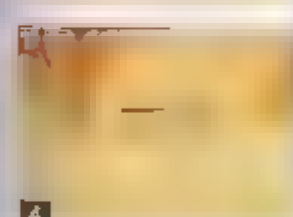
بواسطة الحرارة مقطعي  
مستطبي طوله ٦٥ سم و عرضه  
10 سم حططي حوالي 20 حطاً  
بد حبها متابعه صف سبها ١ سم  
دور الإقرباب من الحواف



3 شدي ابركنير العتقاندن  
الطويين من جهة و ابركنين  
العتقاندن السفليين من جهة أخرى



4 ابرعي الاطراف  
الرائدة



5 في الحوى بي مقلاة في رطل  
بد حه و هو انكسبها النوب  
ال هني قطريه و عطسبها في  
الشارب









لا تظهي



الصعوبة: ٥/٥



التكلفة: ٥/٥

### المقادير

#### المعجينة:

- ١ كغلة لوز موحى جيداً
- ١ كغلة سكر ناعم
- ٢ بيض البيض
- ملون غذائي أزرق
- ملون غذائي أحمر
- ماء زهر البرتقال
- قشور
- حبات دواجي
- عقاش فضي كبير غذائي
- عقد ساندز ورقاء ووردية
- نودودون

١ إرخي مع بعض السكر الناعم مع اللوز الموحى ليبدأ رقة، ضعي بيض البيض تدريجياً حتى تتحصل على عجينة طرية و سهلة الإستعمال.



2

٢ قسميها إلى اثنين لونين واحدة بالملون الغذائي الأحمر المبلل في ماء زهر البرتقال والأخرى بالملون الغذائي الأزرق المبلل كذلك في ماء زهر البرتقال حتى تتحصل على عجينة وردية والأخرى زرقاء.



3

3 كوئي كريات بحجم حبة الجوز.



4

٤ بواسطة الإبهام أثقلي وسط كل كرية و اعطي لها شكل قطبية ( حذاء الرضيع ).



4



5

٥ بواسطة النقاش، أنقشي الحذاء على شكل خطوط طولية حسب الصورة.



5

٦ نوني الفوندون حتى يصبح ساخناً، غدها إغطسي فيه عقد الساندز و الصفيها في وسط الحذاء.



6

٧ ضعي في كل قطبية حبة دواجي وعقاش فضي ثم قددها في حاويات بيضاء.



7



8



9







الضعف: \*\*\*



مدونة الطهي : ١٥ ولليقة ١١٥

## المقادير

2. **الخطوة الأولى:**

- 200 غ زبدة
- 2 بيض
- 2 كاس سكر ناعم
- 6 ملاعق كبيرة عسل
- 1 ملعقة كبيرة بيكتابونات
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- لوزة سمح حسب الحاجة

الكروماتوغرافيا

- 2 گلاس ماء
- 2 گلاس سکر مسحوق
- 400 غ حليب مسحوق
- ( تيسري )
- 1 ملوقة صغيرة فانيليا

الكثيرة والقليلة

- (الزجاج مارمورين
- 6 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

- ا.عليه حبيب مرثى و محلى
- ا.عليه مرثى العشش سائل



١ بالنسبة للعجينة: تويبي  
الزبدة مع العسل على نار  
هادئة.

2 ضيعها في وعاء و ضفي  
البيختر العفقات ثم  
السكر، الغافلييا و البيخترونات.  
ضفي الغرينة واخلطي جيدا  
حتى تتحصلي على عجينة طرية،  
قسميها إلى 4 كريات متساوية.

**3** تحضير الكريمة 1 : الخلطي الحليب المسعق ، السكر ، الفانيليا والماء ( الكل يولد ) ، ضعي الخليط على نار متوسطة مع الإستمرار في الخلط حتى تتصلبي على كريمة ثقيلة .  
سعييا في الملاحظة .

4 تحضير الكريمة 2: اخلطي كل المقادير بواسطة خلاط كهربائي حتى تحصلي على كريمة بيضاء.

5  
أخطي الكريمة رقم 1 مع  
الكريمة رقم 2.

6  
اتركي الخليط على  
حدي

7 أسطى كرية من العجينة  
على ظهر صفيحة مسطحة





8 ضعي العجينة تغطي في القور  
حتى تكسب اللون البني.



13



7

9 كرري العملية مع العجائن  
الثلاثة المتبقية.

10 تحضير الكراميل : ضعي  
علية الحليب المركز المحلى  
في دسيفة يطهى مدة ساعة كاملة  
حتى يتحول إلى كراميل.



14



8

11 ضعي العجينة الأولى  
المطوية على ظهرها ، إاطلي  
سطحها بمزيج العشمش ثم  
بالكرامة.

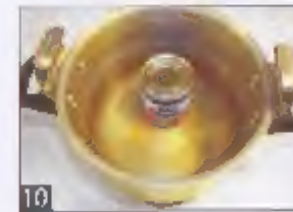


15



9

12 ضعي عليها العجينة الثانية  
و إاطلي سطحها بنفثس  
الطريقة و الثالثة كذلك ، بديما  
العجينة الرابعة ، إرحيها  
لتتحصلي على مسحوق



10

13 إاطلي سطح الكريمة الأخير  
بالكراميل.



11

14 ذري عليها العجينة  
المرحية

15 اتركي الحلو ليلة  
كاملة ثم فصلي جوافها  
و قطعها إلى مربعات أو مبيّنات  
و ضعها في حاويات.





## المقادير

### المحبة :

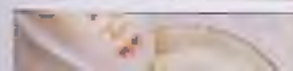
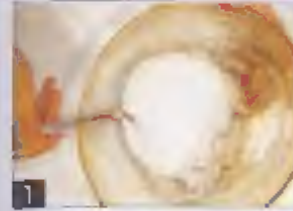
- 2 بياض بيض
- 40g سكر ناعم
- عصير حبة ليمون
- ماء زهر البرتقال
- فوندون
- ملون غذائي
- نكهة غذائية



- 1 في وعاء ، اخفقي بياض البيض بالشوكة حتى يتكاثف.
- 2 ضفي السكر الناعم تدريجيا حتى تتمصلي على خليط متجانس.
- 3 ضفي عصير حبة الليمون ثم ماء زهر البرتقال تدريجيا.
- 4 ماء زهر البرتقال تدريجيا
- 5 تتحصلي على طلاء ابيض سائل نوعا ما جربي الطلاء على سطح حبة الطلوي ، إذا كان سائلا ضفي السكر الناعم و إذا كان عاتقا ضفي ماء زهر البرتقال.
- 6 ضفي الفوندون للطلاء ليكون أطرى جيدا بعد جفافه.
- 7 اخلطي جيدا بواسطة خلاط كهربائي.
- 8 ضفي الملون الغذائي العبدلي في النكهة المناسبة له.
- 9 اخلطي دوازين كاملتين للحصول على طلاء مزوكش و اخلطي الكل جيدا إذا أردتي الحصول على طلاء ملون (سائلا).

### تدابير:

- إذا أردت الحصول على طلاء برأى ولامع ضفي إليه بوردو غذائية فضية وقليلة بلدا.
- لا تستعملي بوردو الخشنة (العادية) لأنها حادة بجميع الشهور غير الغذائية.
- يمكن إضافة ملعقة صغيرة من الزيت للحصول على طلاء رطب كما يمكن إضافة العليب.
- للحصول على طلاء ملون ، ضفي الملون الغذائي مع النكهة المناسبة له (اخلط جيدا).
- للحصول على طلاء مزوكش ، جدي إضافة الملون الغذائي مع النكهة المناسبة له (اخلط جيدا).
- مع تحضير طلاء الملون في الطلاء برون التروكش ، عندما ضفي فترتين من جليل الطلاء و النكهة و اسوي دوازين أخريين تستعملون في الطلاء.



## المصطلحات المستعملة

غير مكلفة



متوسطة التكلفة



مكلفة



سهلة جدا



أقل سهولة



صعبة



## الكميات المذكورة

الكمية : هي مقدار صحن الشوية = 250 ملل  
ملعقة كبيرة = 20 ملل  
ملعقة صغيرة = 5 ملل



نشر الريشة ، الجزائر 2006 .

حقوق الترجمة ، الاقتباس ، التقليد محفوظة في كل بلد  
كل محتويات الكتاب لا يمكن تقليدها لأغراض تجارية  
دون موافقة المؤلف.